



**FORNITURA DI GENERI ALIMENTARI  
ALL'ISTITUTO REGIONALE "A. GERVASONE"  
- ANNO 2023 -  
(2<sup>a</sup> INDAGINE DI MERCATO)**

**ELENCO DEI LOTTI  
E CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE MINIME  
RICHIESTE PER I PRINCIPALI PRODOTTI OGGETTO DELLA FORNITURA**

Lotto 1	ACQUA MINERALE E ALTRE BEVANDE	CIG 9488721447
Lotto 2	SALUMI E INSACCATI	CIG 94887246C0
Lotto 3	LATTE, LATTICINI, FORMAGGI E UOVA	CIG 9488725793
Lotto 4	PRODOTTI SURGELATI	CIG 9488726866
Lotto 5	CONDIMENTI, OLIO E PRODOTTI IN SCATOLA	CIG 9488728A0C
Lotto 6	FARINACEI, RISO E PASTA ASCIUTTA	CIG 9488729ADF
Lotto 7	DOLCIUMI, MERENDINE E VARIE	CIG 9488730BB2

.....

**- Lotto 1 -  
ACQUA MINERALE E ALTRE BEVANDE**

Prodotto	U.M.	Consumo presunto nell'anno 2023
Acqua minerale naturale - bottiglie da lt 1,5	n.	1.400
Acqua minerale frizzante - bottiglie da lt 1,5	n.	100
Acqua minerale naturale - bottiglie da lt 0,5	n.	17.000
Acqua minerale frizzante - bottiglie da lt 0,5	n.	5.000
Aranciata - bottiglie da lt 1,5	n.	30
Bevanda gassata gusto cola - bottiglie da lt 1,5	n.	30
Bevanda Thé limone - da lt 1,5	n.	90
Bevanda Thé pesca - da lt 1,5	n.	90
Succo di frutta (gusti vari) - da lt 1	n.	350
Vino rosso - da lt 1	n.	10
Vino bianco - da lt 1	n.	20

Sono sempre richiesti, laddove non diversamente indicato, prodotti italiani (per "prodotti italiani" si intendono prodotti ottenuti, in tutto o per la maggior parte, da materie prime italiane e prodotti in stabilimenti italiani).

L'acqua minerale da tavola deve provenire da fonte nazionale, essere batteriologicamente pura e corrispondere ai requisiti stabiliti dalla normativa vigente in materia.

L'acqua minerale fornita deve soddisfare le seguenti caratteristiche:

- essere confezionata in bottiglie a perdere da lt. 0,5 e lt. 1,5;
- le bottiglie devono riportare sull'etichetta l'indicazione del lotto di produzione e la scadenza;
- non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto non regolamentate dalla legislazione vigente.

Il vino deve essere prodotto in assoluta conformità a tutte le leggi vigenti in materia; la confezione deve riportare sull'etichetta l'indicazione della ditta produttrice, della gradazione alcolica complessiva del vino.

I succhi di frutta devono essere a base di frutto concentrato senza l'aggiunta di zuccheri.

I succhi di frutta devono essere ottenuti con purea di frutta di recente produzione (40-50%). Devono contenere solo frutti appartenenti alla specie dichiarata, sani e giunti a corretta maturazione e avere il sapore caratteristico della frutta da cui derivano. I succhi di frutta, di gusti vari, devono essere privi di sostanze non genuine o guaste, anticrittogamici e pesticidi, coloranti e puntini neri, che rivelerebbero l'utilizzo di frutta bacata, anidride solforosa e antifermentativi aggiunti.

I prodotti devono riportare sull'imballaggio:

- denominazione a loro riservata;
- elenco degli ingredienti, ivi compresi gli additivi e la quantità;
- nome della ditta produttrice e nome della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- il termine minimo di conservazione; come da D.P.R. n.489 del 18 maggio 1982.

Tutti i prodotti devono riportare l'indicazione del lotto di produzione e la data di scadenza.

-. . . . .-

**- Lotto 2 -  
SALUMI E INSACCATI**

Descrizione	Consumo presunto nell'anno 2023	
Prosciutto cotto di coscia di suino nazionale tipo "Fetta-rosa", senza polifosfati, caseinati e glutammato, comunque garantito per intolleranze al glutine e al lattosio (no spalla-no pressato-no sgrassato) di alta qualità	kg	200
Prosciutto crudo di Parma disossato stagionatura minimo 12 mesi	kg	50
Prosciutto cotto tipo Praga di coscia nazionale (senza polifosfati, caseinati e glutammato, garantito per intolleranze al glutine e al lattosio)	kg	10
Bresaola bovina - punta d'anca - stagionatura non inferiore a 2 mesi	kg	60
Mortadella da carni di puro suino, priva di fonti di glutine, di glutammato, lattosio, caseinati, polifosfati e proteine vegetali	kg	15
Speck extra - stagionatura non inferiore a 3 mesi	kg	30
Pancetta tesa affumicata	kg	10
Petto di tacchino al forno	kg	170
Salame crespone di 1 <sup>a</sup> qualità - maturazione di almeno 50 giorni	kg	30
Salsicetta fresca di puro suino senza conservanti	kg	50
Wurstel pollo/suino senza pelle e senza glutine	kg	12

I prodotti a base di carne, preparati in conformità alla normativa vigente in materia, devono possedere le seguenti caratteristiche:

- essere prodotti con **carne di 1<sup>a</sup> qualità e di produzione nazionale**;
- la stagionatura dei salumi deve riferirsi a quella dei salumi a giusta maturazione pronti per l'uso, quindi con l'esclusione di merce matura e non sufficientemente fresca secondo la qualità;
- essere esenti da difetti anche lievi di fabbricazione;
- essere di sapore gradevole e speziati in giusta misura;
- la stagionatura dei salumi deve riferirsi a quella dei salumi a giusta maturazione pronti per l'uso, quindi con l'esclusione di merce matura e non sufficientemente fresca secondo la qualità.

Il prosciutto cotto deve essere ottenuto esclusivamente da coscia di suino nazionale, di aspetto asciutto e morbido, compatto al taglio, con bassa quantità di grasso interstiziale, senza sacche di gelatina e rivestito solo parzialmente della propria cotenna; non deve essere un prodotto ricostituito; il sapore deve essere dolce, delicato, moderatamente salato; inoltre deve essere privo di polifosfati, caseinati, glutine e glutammato, comunque garantito in caso di intolleranze al glutine e al lattosio.

Il prosciutto crudo di Parma, disossato, deve essere marchiato "Parma" e conforme alle norme che tutelano la denominazione di origine "Prosciutto di Parma" e alla delimitazione del territorio di produzione. Deve avere una stagionatura minima di 12 mesi, deve presentarsi compatto alla pressione, privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti, odori e sapori anomali; il colore al taglio deve essere uniforme, rosso chiaro e vivace, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse e deve essere esenti da difetti esterni ed interni.

Il prosciutto cotto tipo "Praga", ottenuto esclusivamente da coscia di suino nazionale, deve essere privo di polifosfati, caseinati e glutammato, garantito per intolleranze al glutine e al lattosio.

La bresaola deve essere prodotta esclusivamente con carne di produzione nazionale, ricavata dalla coscia di bovino di età compresa tra i 2 ed i 4 anni (fesa, sottofesa e noce); stagionatura non inferiore a 8 settimane.

Il prodotto deve avere consistenza soda ed elastica, aspetto al taglio compatto ed assente da fenditure, colore rosso uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra, colore bianco per la parte grassa.

La pancetta tesa affumicata, prodotta con carni di produzione nazionale, di altezza che può variare dai 3 ai 6 cm, deve avere almeno 30 giorni di stagionatura, la superficie deve apparire asciutta e tesa e deve essere priva di derivati del latte e glutine.

La mortadella di 1<sup>a</sup> qualità, ricavata da carni di puro suino, deve essere priva di fonti di glutine, di glutammato, lattosio, caseinati, polifosfati e proteine vegetali. Inoltre deve essere confezionata da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004 e deve essere conforme al D.M. 07.10.1998.

Lo speck di tipo extra deve avere una stagionatura non inferiore a 4 mesi. Il prodotto dovrà rispettare quanto espresso nel relativo disciplinare di produzione.

Il petto di tacchino al forno ottenuto dalla fesa di tacchino disossata, aromatizzata e sottoposta a cottura. Al taglio la superficie deve essere liscia, compatta, di consistenza normale e priva di vacuoli. Deve avere odore, colore e sapore gradevoli e caratteristici.

Il salame crespone deve essere di 1<sup>a</sup> qualità e avere una maturazione di almeno 60 giorni. Deve essere ottenuto utilizzando carni suine fresche mondiate da cartilagini, nervi e cotenne. Deve essere preparato con carni di buona qualità e comunque appropriate al tipo di prodotto. Non è ammesso il glutammato monosodico. Il grasso deve essere duro, bianco, consistente, non deve avere odori strani di ammoniaca o di rancido. Deve essere esente da parassiti, da colori anormali, alterazioni, ammuffimenti, ecc. Deve essere di colore tipico rosso. All'assaggio si deve presentare morbido, non acido, non salato eccessivamente, di sapore gradevole e drogato in giusta misura.

La salsicetta fresca deve essere di puro suino, presentare un ottimo stato di macinazione e non deve contenere conservanti, glutine, lattosio e proteine del latte. L'impasto tritato finemente deve essere composto per il 70% da carni magre e per il 30% da grasso duro.

Sulle confezioni di tutti i prodotti deve essere indicata la data di scadenza e il lotto di produzione.

**- Lotto 3 -  
LATTE, LATTICINI, FORMAGGI E UOVA**

Descrizione	Consumo presunto nell'anno 2023
Latte intero UHT a lunga conservazione	lt 1.300
Latte di soia	lt 20
Burro porzioni da gr. 10	kg 4
Burro prima scelta	kg 60
Crescenza/stracchino	kg 25
Crescenza/stracchino senza lattosio	kg 2
Fontal	kg 15
Fontina della Valle d'Aosta D.O.P.	kg 40
Formaggio Asiago	kg 30
Formaggio grattugiato 100% grana padano	kg 590
Formaggio primo sale	kg 170
Formaggio spalmabile tipo "Philadelphia"	kg 90
Formaggio tipo Brie	kg 80
Formaggio tipo Emmenthal	kg 30
Gorgonzola dolce	kg 50
Mascarpone da gr 500	n° 18
Mozzarella in cubetti	kg 210
Mozzarella filone	kg 70
Mozzarella monodose da gr 125	n° 1.200
Mozzarella senza lattosio	n° 100
Panna UHT da pasticceria	lt 230
Parmigiano reggiano - stagionat. non inf. a 18 mesi	kg 25
Parmigiano reggiano - stagionat. non inf. a 40 mesi	kg 8
Ricotta	kg 100
Ricottina da gr 100	n° 1.200
Robiola da gr 100	n° 2.300
Scamorza	kg 30
Taleggio	kg 5
Taleggio monodose da gr 60	n° 500
Tome varie di media stagionatura	kg 27
Tomette tipo "Boscaiolo"	n° 40
Tomini freschi da gr 35	n° 400
Yogurth intero alla frutta e gusti variegati da gr 125	n° 3.400
Yogurth intero al naturale da gr 125	n° 420
Yogurth intero al naturale da kg 1	kg 20
Yogurt di soia o senza lattosio	n° 40
Uova fresche cat. A - cartoni da 90 uova	n° 30
Misto d'uovo fresco	kg 400
Tuorlo d'uovo fresco	kg 5

I formaggi e i prodotti lattiero caseari devono essere fabbricati con tecnologie adeguate e partendo da materie prime di ottima qualità e in conformità alla normativa vigente in materia. Non devono presentare alterazioni interne ed esterne, gusti anomali, difetti di aspetto, colore e sapore e non devono aver subito trattamenti con sostanze estranee al latte quali farine, patate, fecola, ecc.

Per i formaggi per i quali è richiesta la denominazione di origine (D.O.P.) si richiamano le caratteristiche merceologiche e di produzione prescritte dalla normativa vigente, dai rispettivi disciplinari e dai consorzi di tutela. Anche se stagionati, i formaggi vaccini devono conservare morbidezza e pastosità.

Su tutte le confezioni deve essere indicata la data di scadenza e il lotto.

Le caratteristiche dei formaggi porzionati devono corrispondere in tutto alle caratteristiche dei prodotti interi; devono essere costituiti da un unico pezzo o una unica fetta e confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata o altro confezionamento idoneo a garantire la conservazione igienica del prodotto. Relativamente ai formaggi a denominazione d'origine e tipici commercializzati in parti preconfezionate, ai sensi del Reg. UE 1151/2012, sulle parti preconfezionate e/o sugli involucri che le contengono devono risultare l'indicazione della denominazione d'origine o tipica, secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione. I materiali e i contenitori utilizzati per il confezionamento devono possedere i requisiti previsti dal Reg. CE 1935/2004 e s.m.i. Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature tra 0 e 4°C. I formaggi devono essere tutti di prima qualità e di prima scelta, possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri di ogni singolo prodotto ed avere il giusto punto di freschezza e maturazione.

Sono ritenuti non idonei i prodotti che:

- siano stati privati anche in parte, dei propri elementi nutritivi;
- siano confezionati con pasta mescolata a sostanze di qualità inferiore o comunque trattata in modo da variarne la composizione naturale;
- si presentino in cattivo stato di conservazione;
- si presentino insudiciati, invasi da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocivi, adulterati, contraffatti o non corrispondenti per natura, sostanze e qualità alle loro denominazioni;
- colorati artificialmente, se la colorazione non sia debitamente autorizzata;
- le confezioni si presentino non integre o manomesse.

Tutti i formaggi dovranno essere forniti privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda odore, sapore e stato fisico (spaccature, ragadi, macchie, gonfiore e colorazioni anomale).

I prodotti consegnati devono avere almeno 15 giorni di vita residua al momento della consegna.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei a garantire il rispetto dei requisiti igienico-sanitari e i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperatura tra 0° e +4° C.

Il latte deve provenire esclusivamente da mucche allevate in Italia, intero e a lunga conservazione UHT. Deve essere genuino, di colore bianco opaco, di sapore dolciastro e di odore gradevole. L'acidità non dovrà essere superiore all'1,8 per mille; non dovrà coagulare spontaneamente con l'ebollizione.

Deve essere consegnato in contenitori da litri 1.

Dovrà essere genuino, di colore bianco opaco, di sapore dolciastro, di odore gradito, intero, sterilizzato o sottoposto ad analoghi procedimenti che ne assicurino la conservazione sino alla data di scadenza dichiarata sulla confezione. L'acidità non dovrà essere superiore all' 1,8 per mille; non dovrà coagulare spontaneamente con l'ebollizione. Le stesse caratteristiche dovrà averle il latte intero a lunga conservazione con variazione della percentuale di grasso e cioè superiore al 3%.

Lo yogurt, di produzione nazionale, deve essere di struttura omogenea (senza pezzi né semi) e di consistenza vellutata. Non deve presentare segni di alterazione come grumi, coaguli, muffe, pellicole superficiali, né perdita di sapore. Le aggiunte di altri ingredienti alimentari, come ad esempio preparazioni a base di frutta, succhi e polpa di frutta, non devono pregiudicare o modificare le caratteristiche dello yogurt e non devono superare il limite del 30% sul prodotto finito. Disponibilità di gusti variegati.

Deve essere consegnato in vasetti da gr 125. Su ogni singolo vasetto deve comparire chiaramente la data di scadenza.

Il burro, conforme ai requisiti dei regolamenti CE 852/2004 e 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, unicamente ricavato dalla materia grassa del latte di mucca, non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'82%, deve essere fresco e non sottoposto a congelamento, deve presentarsi compatto, sodo ed omogeneo, di sapore e odore caratteristico delicato e gradevole, di colore e consistenza uniforme sia in superficie che all'interno, privo di agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni. Non deve presentare sapori e odori anomali, né alterazioni di colore sulla superficie.

Il confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Le uova devono essere fresche di gallina, di produzione nazionale, di categoria A, di dimensione media, adeguatamente confezionate ed etichettate secondo la normativa vigente. Il guscio deve essere perfettamente pulito e regolare nella forma e nella porosità. Alla rottura devono presentare tuorlo intero con membrana integra e resistente, albume chiaro, trasparente, denso e non acquoso. Gli imballaggi devono essere resistenti agli urti, asciutti, in ottimo stato di manutenzione e pulizia, preparati con materiali idonei a preservare le uova da odori estranei e da rischi di alterazione della qualità.

-----

**- Lotto 4 -  
PRODOTTI SURGELATI**

Descrizione	Consumo presunto nel biennio	
Bastoncini di merluzzo extra precotto (minimo 60% di pesce)	kg	200
Bastoncini di merluzzo extra precotto senza glutine per celiaci - (minimo 60% di pesce)	kg	2
Code di gambero sgusciate e svenate 26/30	kg	17
Filetti di branzino 80/120	kg	32
Cotoletta di pesce impanata	kg	180
Filetto di platessa impanato	kg	110
Filetto di trota salmonata italiana	kg	30
Fiori di merluzzo senza pelle e senza spine	kg	140
Preparato di mare per risotto	kg	10
Ritagli di salmone affumicato	kg	5
Seppie intere pulite 60/UP	kg	45
Tranci di salmone 150/200 gr	kg	20
Tranci di pesce spada 150/200 gr	kg	40
Coniglio cosce	kg	40
Filone di suino extra/lonza	kg	110
Fesa di tacchino maschio di 1 <sup>a</sup> qualità	kg	10
Fesa di tacchino maschio di 1 <sup>a</sup> qualità a fette	kg	400
Filetto di pollo a fette - circa 100 gr	kg	600
Fusi di pollo di 1 <sup>a</sup> qualità - 130/150 gr	kg	600
Rotolo di fesa di tacchino	kg	150
Ossibuchi - circa 180 gr	kg	30
Basilico tritato	kg	40
Bietola costa	kg	50
Broccoli	kg	50
Cavolfiori	kg	160
Carotine intere	kg	80
Cipolline borettane	kg	30
Fagioli borlotti	kg	10

Fagiolini fini	kg	700
Funghi porcini	kg	20
Misto di verdure per minestrone	kg	60
Misto per soffritto	kg	250
Patate a spicchi prefritte	kg	600
Piselli medi	kg	160
Prezzemolo tritato	kg	3
Punte di asparagi	kg	35
Spinaci foglia	kg	550
Taccole tagliate mm 30/50	kg	20
Castagne pelate intere	kg	3
Frutti di bosco	kg	4
Tortellini di carne per celiaci	kg	7
Tortellini di magro per celiaci	kg	7
Crespelle naturali rotonde (gr 30 circa)	n°	100
Focaccine genovesi (gr 70 circa)	n°	60
Gnocchi di patate	kg	500
Gnocchi di patate per celiaci	kg	10
Pasta all'uovo per lasagne (fogli cm 48x26,5 circa)	kg	200
Pasta all'uovo formato "Trofie"	kg	40
Pasta all'uovo formato "Garganelli"	kg	30
Pasta sfoglia stesa arrotolata (da 1 kg)	kg	60
Tortellini di carne per brodo	kg	40
Tortelloni di ricotta e spinaci	kg	320
Gelato coppette fragola/limone	n°	100
Gelato coppette panna/cioccolato	n°	300

Gli alimenti surgelati devono essere conformi al D.lgs. 27.01.1992, n° 110, recante norme di attuazione della Direttiva CEE 89/108. L'etichettatura degli alimenti surgelati deve riportare le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato";
- la sede e lo stabilimento di produzione o di confezionamento;
- la provenienza del prodotto;
- il termine minimo di conservazione con l'indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore;
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto dopo l'acquisto, con l'indicazione della temperatura di conservazione;
- l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato;
- presenza di eventuali additivi e conservanti;
- l'indicazione del lotto.

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente in materia ed in particolare devono assicurare la protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto, la protezione da contaminazioni batteriche, impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas, non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

Il trasporto deve essere effettuato nel rispetto della cosiddetta "catena del freddo" mediante mezzi idonei, aventi i requisiti previsti dalla normativa in materia e muniti delle prescritte autorizzazioni.

I prodotti surgelati non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio o brina sulle parti più esterne della confezione, né ammuffimenti, né fenomeni di putrefazione.

La fornitura dei prodotti surgelati deve avvenire entro la prima metà della vita commerciale del prodotto.

Relativamente ai prodotti ittici, essi devono provenire da impianti riconosciuti in ambito CE preferibilmente nazionali (v. norme di etichettatura e dichiarazione zona di provenienza) e lavorati nelle condizioni igieniche previste dalla normativa vigente.

Allo scongelamento i pesci devono conservare un'adeguata consistenza analoga al pesce fresco e non devono sviluppare odore di rancido. Il tessuto muscolare dei pesci deve essere di colore chiaro uniforme, esente da soffiature marroni e/o emorragiche e non presentare fenomeni ossidativi di alcuna natura. La superficie deve essere priva di lesioni dovute a scongelamento parziale o a congelamento prolungato (bruciature da freddo). Il prodotto deve essere stato accuratamente pulito e privato delle spine e delle cartilagini. Le perdite di sgocciolamento devono essere contenute intorno al 5% salvo per i pesci per i quali è richiesta la glassatura (massimo 20%).

Le carni di pollo, di tacchino e di maiale devono provenire da allevamenti nazionali, recanti regolare bollatura sanitaria, devono essere prodotte in stabilimenti in possesso di riconoscimento CE. La carne di pollo deve essere classificata in classe A secondo quanto disposto dal Regolamento CEE 1906/1990. Per il loro trasporto devono essere rispettati i dettami del D.P.R. 327/1980.

Le verdure surgelate devono provenire da produzioni nazionali riconosciute nell'ambito CE, presentare requisiti di antiparassitari entro i limiti di legge, devono essere di buona qualità e corrispondere alle caratteristiche organolettiche e merceologiche del prodotto fresco di 1<sup>a</sup> qualità, devono essere ben lavate e perfettamente nette da corpi estranei, di sostanze esterne e di parti asportabili dell'ortaggio, esenti da qualsiasi avaria o alterazione. Sono da escludere tutte le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche. I prodotti orticoli devono riportare "elevato grado di interesse". Inoltre devono essere ben lavate e perfettamente nette da corpi estranei, esenti da qualsiasi avaria o alterazione.

La pasta surgelata deve provenire da laboratori nazionali autorizzati CE e nel rispetto di quanto previsto dal DPCM 311/1997.

.....-

**- Lotto 5 -  
CONDIMENTI, OLIO E PRODOTTI IN SCATOLA**

Descrizione	Consumo presunto nell'anno 2023
Aceto di vino bianco	lt 630
Aceto balsamico	lt 4
Ananas scioppato	kg 2
Aromi misti macinati per arrosto	kg 2
Cannella in polvere	kg 1
Capperi sotto sale	kg 1
Ceci grandi cotti al vapore (peso sgocc. circa gr 1770)	kg 12
Crema di aceto balsamico	lt 5
Curry macinato	kg 2
Fagioli cannellini lessati al naturale	kg 30
Filetti di alici all'olio di semi vari	kg 2
Ginepro in bacche	kg 1
Insalatina per capricciosa	kg 27
Ketchup	kg 6



Ketchup monoporzione	n°	350
Lenticchie lessate al naturale	kg	10
Maionese	kg	40
Maionese monoporzione	n°	460
Mais dolce al naturale	kg	140
Noce moscata macinata	kg	1
Olio extra vergine di oliva	lt	30
Olio di oliva	lt	45
Olio di oliva	lt	950
Olio di semi di mais	lt	320
Olive nere denocciolate in olio extra vergine d'oliva – vasetti gr 180	n°	100
Origano in foglie	kg	2
Paprika dolce	kg	1
Passata di pomodoro italiano	kg	140
Peperoncino macinato	kg	1
Pesche sciroppate	kg	33
Polpa di pomodoro italiano in pezzi finissimi	kg	1.900
Sale fine iodato (spargitore da gr 250)	n°	3
Sale grosso/fine esclusivamente iodato	kg	280
Senape	kg	1
Succo di limone al 100%	lt	10
Tonno al naturale (gr 80 circa)	n°	80
Tonno all'olio d'oliva (gr 80 circa)	n°	42
Tonno all'olio d'oliva (gr 800 circa)	n°	160
Tre verdure per insalata russa al naturale	kg	30
Verdure per insalata di riso	kg	5
Zafferano (flaconi - NO bustina)	gr	70

I contenitori dei prodotti in scatola devono essere privi di corrosioni, arrugginimenti e ammaccature. Ogni singola confezione deve riportare all'esterno la denominazione e il tipo di prodotto, il peso, il nome della ditta produttrice e il nome della ditta confezionatrice, il luogo di produzione, la scadenza e il lotto.

L'aceto di vino bianco deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino e contenere acidità totale, espressa in acido acetico compresa tra 6 e 12 grammi per 100 millilitri e alcool etilico non superiore a 1,5% in volume. Non vi deve essere aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale senza aggiunta di qualsiasi sostanza. Non deve aver subito trattamenti con anidride solforosa e non deve avere odori e sapori estranei o sgradevoli.

L'olio di oliva e l'olio extravergine di oliva devono essere prodotti in conformità a quanto stabilito dal Regolamento CEE 2568/1991 e s.m.i.

La composizione degli olii di oliva e di semi deve corrispondere a quanto previsto dalla Legge 35/1968. L'olio deve essere limpido, fresco, privo di impurità, con sapore gradevole aromatico.

Il confezionamento deve essere in bottiglie o in contenitori metallici privi di corrosioni, arrugginimenti e ammaccature. Ogni singola confezione deve riportare all'esterno la data di confezionamento, la scadenza, il lotto e l'indicazione della provenienza.

Devono essere garantiti i requisiti previsti per caratteri organolettici, composizione, limiti chimici e/o microbiologici e dettati dalle normative vigenti.

La polpa di pomodoro e la passata di pomodoro devono essere ottenute direttamente da pomodori ben maturi, sani, freschi e ben lavati, devono avere aroma e gusto caratteristico del frutto da cui provengono. Si richiede un prodotto di origine italiana che rispetti quanto previsto dal Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 17 febbraio 2006 in merito all'obbligo di indicare sulle confezioni la zona effettiva e/o la nazionalità della coltivazione della materia prima utilizzata.

I prodotti trasformati devono possedere tutte le caratteristiche previste dalle normative vigenti e presentarsi di colore e sapore caratteristici senza retrogusti estranei, privi di antifermentativi, di acidi, di metalli tossici e di coloranti. Devono presentare un grado di acidità espressa in acido citrico non superiore al 6% - Rif. normativi: Legge 96/1969, DPR 428/1975, D.lgs.109/1992, D.lgs. 68/2000.

Le conserve di frutta devono essere ottenute dalle specie di frutta di seguito indicate, mantenute in sciroppo costituito da soluzione acquosa e saccarosio e contenute in recipienti a chiusura ermetica. La frutta fornita dovrà appartenere alle seguenti specie e qualità: pesche prive di nocciolo e divise a metà; ananas a dischi.

I prodotti devono essere ottenuti da frutti colti al momento della perfetta maturazione, privi di difetti e alterazioni e sottoposti a trattamento di conservazione nel rispetto delle norme vigenti in materia.

Il tonno deve essere di prima scelta, ottenuto dalla lavorazione del tessuto muscolare di esemplari in perfette condizioni di freschezza, conservato in olio di oliva con acidità non superiore al 2%, poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore roseo uniforme, privo di macchie scure derivanti da cattivo dissanguamento, di cartilagini, di pezzi di spine e di acquosità. All'apertura della scatola il tonno deve risultare totalmente immerso nell'olio e non deve emanare odore sgradevole. Devono essere rispettati i requisiti previsti per caratteri organolettici, composizione, limiti chimici e/o microbiologici dettati dalle normative vigenti.

Il tonno in scatola deve essere conservato con tutte le accortezze previste dalla legge vigente ed in particolare con piena osservanza delle norme sui limiti di contaminazione da mercurio

- . . . . . -

**- Lotto 6 -  
FARINACEI, RISO E PASTA ASCIUTTA**

Descrizione	Consumo presunto nell'anno 2023
Amido di mais	kg 15
Base per pizza senza glutine (gr 200 circa)	n° 5
Crostini di pane al naturale	kg 65
Farina bianca tipo "00"	kg 390
Farina gialla per polenta	kg 150
Farina senza glutine per celiaci	kg 2
Grissini senza glutine per celiaci	kg 4
Pasta di semola di grano duro "Barilla" formati vari (penne, pennette, sedani, farfalle, spaghetti, ecc.)	kg 1.500
Pasta secca all'uovo	kg 10
Pasta senza glutine formati vari	kg 7
Pasta secca riso/mais senza glutine formati vari	kg 6
Preparato per impanare senza glutine	kg 6
Riso parboiled	kg 570
Semola di grano duro	kg 45

Sono sempre richiesti, laddove non diversamente indicato, prodotti italiani. (per "prodotti italiani" si intendono prodotti ottenuti, in tutto o per la maggior parte, da materie prime italiane e prodotti in stabilimenti italiani).

La farina di grano tenero di tipo "00" e la farina di mais per polenta devono risultare indenni da parassiti, muffe o altri agenti infestanti. La farina bianca non deve contenere farine di altri cereali e/o sostanze estranee non consentite. Le confezioni, ben sigillate, non devono riportare difetti, rotture o altro.

La pasta deve essere di buona qualità, avere odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate singolarmente o in combinazione con acqua o senza aggiunta di altri ingredienti.

All'interno della confezione non devono essere presenti materiali estranei, di natura organica o inorganica. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe.

Deve riportare sulla confezione la data di produzione, il peso netto, il tipo di pasta, la ditta produttrice, il luogo di produzione, la data di scadenza, il numero di lotto. Inoltre deve essere indicato il tempo di cottura.

Il riso deve avere un aspetto omogeneo, colore uniforme e non opaco, non contenere granelli rotti per una percentuale superiore al 3%, né corpi estranei, deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve e alterazioni di tipo microbiologico.

Il riso deve essere confezionato in imballaggi sigillati, privi di insudiciamento esterno o rotture, recanti sul sigillo o sulla confezione il nome della ditta produttrice o confezionatrice, la data di scadenza e il lotto.

I chicchi devono essere interi, pressoché uniformi, con tolleranze (per grani rotti, gessati, ambrati, macchiati) ammesse dalle consuetudini commerciali per il riso e i cereali di prima qualità.

.....-

**- Lotto 7 -  
DOLCIUMI, MERENDINE E VARIE**

Descrizione	Consumo presunto nell'anno 2023
Amaretti (pacchi da gr 200)	n° 2
Bicarbonato di sodio	kg 20
Biscotti "Savoardi"	kg 4
Biscotti secchi/frollini	kg 4
Biscotti frollini monoporzione (da gr 25)	kg 50
Biscotti tipo Wafers monoporzione (da gr 45)	kg 65
Cacao amaro in polvere	kg 2
Caffè 100% arabica macinato	kg 48
Cioccolato al latte/fondente da gr 30	n° 1.000
Corn Flakes monoporzione	n° 80
Crema di mela e gusti vari senza zucchero monoporzione	n° 1.050
Crema spalmabile alla nocciola	n° 15
Crema spalmabile alla nocciola monoporzione	n° 100
Croissant di sfoglia alla marmellata/crema	n° 3.500
Dessert gusti vaniglia e cioccolato	n° 3.500
Fette biscottate monoporzione	n° 50
Lievito vanigliato per dolci (buste da gr 16)	n° 120
Lievito per pizza secco (da gr 500)	n° 12
Marmellata gusti vari (vasetti da gr 450)	n° 10
Marmellata monoporzione (gusti vari)	n° 150
Miele millefiori	n° 4
Miele millefiori monoporzione	n° 50

Plum-cake senza glutine per celiaci	n°	30
Preparato per budino (gusti vari)	kg	7
Thé in filtri (scatole da 100 filtri)	n°	22
Tortino con yogurt	n°	1.200
Vanillina	n°	180
Zucchero semolato	kg	120
Zucchero semolato in bustine	kg	30
Zucchero a velo	kg	6

Sono sempre richiesti, laddove non diversamente indicato, prodotti italiani (per “prodotti italiani” si intendono prodotti ottenuti, in tutto o per la maggior parte, da materie prime italiane e prodotti in stabilimenti italiani).

I biscotti non devono contenere coloranti e aromatizzanti diversi da quelli previsti dalle normative di legge. E' inoltre vietato l'uso di emulsionanti, strutto raffinato, oli o grassi idrogenati, materie minerali, sostanze vegetali alterate e altre impurità.

I biscotti devono essere confezionati e sigillati in involucri idonei al contenimento di prodotti alimentari. Su ciascuna confezione vanno indicati chiaramente gli ingredienti, il lotto di produzione e la data di scadenza.

La crema spalmabile alla nocciola deve essere a base principalmente di latte, nocciole, cacao magro, zucchero, oli vegetali e aromi. L'etichettatura deve essere conforme al Reg. UE 1169/2011.

Le merendine devono presentare perfetta lievitazione e cottura, non devono contenere sostanze alterate e altre impurità e non devono presentare anomalie organolettiche relative a odore, colore e sapore. Il prodotto deve essere fragrante. L'imballaggio, idoneo a garantire il mantenimento dei requisiti igienici, deve riportare gli ingredienti del prodotto, il lotto di produzione e la data di scadenza.

Châtillon, 10 dicembre 2022

-----